PASTA GIANDUIA

PASTICCERIA PASTA GIANDUIA

Pasta concentrata al cioccolato gianduia (43%), ideale sia in pasticceria che in gelateria. La sua composizione lo rende ottimo per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010928

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

Frutta

Cross contaminazioni

Latte

INFO

Descrizione
pasta concentrata al cioccolato gianduia per pasticceria e gelateria. Ideale per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.

Denominazione
prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

Modalità d'uso
PASTA GIANDUIA è pronta all'impiego.
Per gelati il dosaggio è di 80/100 g di prodotto per 1 kg di miscela.
La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.